

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Seladora a Vácuo de Mesa 400mm 1.2kW

Informacoes do Produto

SKU:	EU1806	Modelo:	DZ-400T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	DZ-400T

Descricao Resumida

Máquina seladora a vácuo de mesa em aço inox. Possui 2 barras de soldadura de 400mm e bomba de 20m³/h. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

máquina vácuo profissional — Máquina Seladora a Vácuo – Principais Vantagens

Otimize a conservação dos seus alimentos e maximize a eficiência na sua cozinha profissional com a Máquina Seladora a Vácuo DZ-400T. Este equipamento de mesa é essencial para prolongar a frescura de produtos crus ou cozinhados, evitando a perda de peso, o ressecamento e a mistura indesejada de sabores e odores. Ideal para cozinhas de restaurante, hotelaria e catering, garante a qualidade dos alimentos e a satisfação dos seus clientes.

Aplicações

Perfeita para a preparação de refeições em restaurantes com elevada produção, otimização do armazenamento em hotéis de grande porte ou para a embalagem de produtos frescos em estabelecimentos de catering. A sua versatilidade permite o uso em ambientes onde a organização e a conservação alimentar são primordiais, desde pequenos cafés gourmet a grandes refeitórios empresariais.

Características Técnicas

Estrutura	Aço Inoxidável
Barras de Soldadura	2 barras de 400mm
Bomba de Vácuo	20m ³ /h XD-020
Comandos	Frontais de fácil utilização
Tampa Superior	Polietileno transparente
Ciclos por Minuto	2-3 ciclos/minuto

Peso Bruto	44 kg
Potência Elétrica	1.20 kW 220V
Dimensão Câmara de Vácuo	460x450x220mm (LxPxA)
Dimensões Externas	520x570x500mm (LxPxA)